

**PENGARUH METODE ROASTING BIJI KOPI ARABIKA
(*Coffea arabica* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK
KOMBUCHA KOPI**

FARHAN HAMMADI

2011122037



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2026**

**PENGARUH METODE ROASTING BIJI KOPI ARABIKA
(*Coffea arabica* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK
KOMBUCHA KOPI**

FARHAN HAMMADI

2011122037



Dosen Pembimbing :

- 1. Prof. Dr. Ir. Novizar, M.SI.**
- 2. Felga Zulfia Rasdiana, S.T.P, M.Si.**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2026**

PENGARUH METODE ROASTING BIJI KOPI ARABIKA (*Coffea arabica* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK KOMBUCHA KOPI

Farhan Hammadi, Novizar, Felga Zulfia

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh metode roasting pada kopi arabika (*Coffea arabica* L.) terhadap katakteristik kimia dan organoleptik kombucha kopi. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Perlakuan yang digunakan yaitu metode roasting dengan tiap tingkatan A (light roast), B (light to medium roast), C (medium roast), D (medium to dark roast), dan E (dark roast). Data yang diperoleh dianalisis secara statistika dengan ANOVA (Analysis of Variance) dan jika berbeda nyata maka analisis data dilanjutkan dengan uji DMRT (Duncan's New Multiple Range Test) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode roasting yang berbeda pada kombucha kopi berpengaruh nyata pada taraf 5% terhadap nilai pH, total asam tertitrasi, aktivitas antioksidan, organoleptik aromara, organoleptik rasa, dan total mikroba. Namun penambahan metode roasting yang berbeda tidak berpengaruh nyata pada taraf 5% terhadap kadar gula total dan organoleptik warna. Perlakuan terbaik tingkatan roasting terhadap kombucha kopi berdasarkan organoleptik dan kimia adalah perlakuan C (medium roast) dengan nilai pH 4,45, total asam tertitrasi 0,85%, nilai aktivitas antioksidan 68,14%, kadar gula total 3,57%, kadar kafein 0,33%, kadar etanol 0,362%, total mikroba $1,9 \times 10^7$ CFU/ml, serta kombucha kopi ini memiliki nilai rata-rata analisis organoleptik warna 3,64 (biasa), aroma 3,00 (biasa), dan rasa 3,28 (biasa).

Kata Kunci: fermentasi, kombucha kopi, kopi arabika, roasting

THE EFFECT OF ROASTING METHODS OF ARABICA COFFEE BEANS (*Coffea arabica* L.) ON THE CHARACTERISTICS OF COFFEE KOMBUCHA

Farhan Hammadi, Novizar, Felga Zulfia

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of roasting methods on Arabica coffee (*Coffea arabica* L.) regarding the chemical and organoleptic characteristics of coffee kombucha. This research utilized a Completely Randomized Design (CRD) with 5 treatments and 3 replications. The treatments consisted of roasting levels: A (light roast), B (light to medium roast), C (medium roast), D (medium to dark roast), and E (dark roast). The data obtained were statistically analyzed using ANOVA (Analysis of Variance), and if significant differences were found, the analysis was followed by DMRT (Duncan's New Multiple Range Test) at a 5% significance level. The results showed that different roasting methods for coffee kombucha significantly affected the pH value, total titratable acidity, antioxidant activity, organoleptic aroma, organoleptic taste, and total microbial count at the 5% significance level.. However, the different roasting methods had no significant effect on total sugar content and organoleptic color at the 5% level. The best roasting treatment for coffee kombucha based on organoleptic and chemical properties was treatment C (medium roast), with a pH value of 4.45, total titratable acidity of 0.85%, antioxidant activity of 68.214%, total sugar content of 3.57%, caffeine content of 0.33%, ethanol content of 0.362%, and a total microbial count of 1.9×10^7 CFU/ml. This coffee kombucha also had average organoleptic scores of 3.64 for color (neutral), 3.00 for aroma (neutral), and 3.28 for taste (neutral).

Keyword: coffee kombucha, arabica coffee, fermentation, roasting